

Kremet brûlée makroner

Ingrédients

- 128g melis
- 128g mandelmel
- 47g eggehviter (1) ved romtemperatur
- 47g eggehviter (2) ved romtemperatur
- 32g vann
- 128g sukker
- 65g melk
- 60g flytende krem
- 30g eggeplommer
- 30g sukker
- 12g maizena
- 1 vaniljestang
- 60g smør

Préparation

1. Det hadde gått lang tid siden jeg hadde laget det, men her er jeg med en ny oppskrift på makroner.
2. Hvis du liker crème brûlée, kan jeg virkelig anbefale disse makronene, alle som har smakt dem har virkelig elsket dem, både når det gjelder smak og tekstur!
3. I forhold til klassiske makroner, er det eneste ekstra utstyret du trenger en brenner for å kunne karamellisere skallet.
4. Sikt melisen og mandelmelet, og tilsett deretter eggehviten (1) og fargen mens du blander godt.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Deretter forbereder du italiensk marengs: lag en sirup med vannet og sukkeret.
12. Når det når 110°C, begynner du å piske eggehviten (2).
13. Når sirupen er på 118°C, hell den i en tynn stråle over eggehviten og fortsett å piske til du får en blank marengs.
14. Ta halvparten av den italienske marengsen og hell den i den første blandingen for å løsne den.
15. Når blandingen er homogen, tilsett resten av den italienske marengsen mens du blander med en slikkepott eller en deigskrape (det er makroneringen).
16. Du må løsne deigen slik at den blir homogen og smidig, men absolutt ikke flytende; den må danne et bånd.
17. Legg makronblanding i en sprøytepose med en glatt tipp, og sprøyt skallet på et brett dekket med bakepapir.
18. Personlig lar jeg dem tørke før jeg setter dem i ovnen, men noen gjør ikke det, og det fungerer også bra, så det er opp til deg ;-). Når deigen ikke lenger klistrer seg når du legger fingeren på den (omtrent 15-20 minutter), sett skallet i den forvarmede ovnen på 145°C i 12 til 14 minutter (ovnstemperaturen og steketiden er veiledende, du må sannsynligvis gjøre en eller to forsøk for å finne den rette kombinasjonen hjemme).
19. Når skallet er stekt, la dem avkjøle før du fjerner dem fra bakepapiret.

20. Varm opp melk og krem med den skrapte vaniljestangen og vaniljefrøene.
21. La det trekke i noen minutter (eller mer hvis du kan, jeg lot det trekke i omtrent 1 time).
22. Pisk eggeplommene med sukkeret og maizena.
23. Sil blandingen av melk – krem – vanilje og varm den opp igjen.
24. Hell den varme væsken over eggene mens du rører godt, og sett alt tilbake i kjelen.
25. La det tykne på lav varme mens du rører konstant, og når kremen er tykk nok, hell den i en bolle og dekk den med plastfolie og la den avkjøle.
26. Når vaniljekremen er kald, pisk den (i bollen til kjøkkenmaskinen med visp eller med elektrisk mikser), og tilsett gradvis det myke smøret kuttet i små biter mens du fortsetter å piske til du får en glatt krem.
27. Legg den i en sprøytepose med en glatt tipp og sett den til side til montering.
28. Montering: QS med brunt sukker Ta halvparten av skallet, og dryss dem med brunt sukker.
29. Karamelliser dem med en brenner, la karamellen stivne og avkjøle, og sprøyt deretter en kule med vaniljekrem på hvert skall.
30. Lukk makronene med den andre halvdelen av skallet.
31. Avslutt med å legge litt brunt sukker på hver makron, og karamelliser dem og nyt!